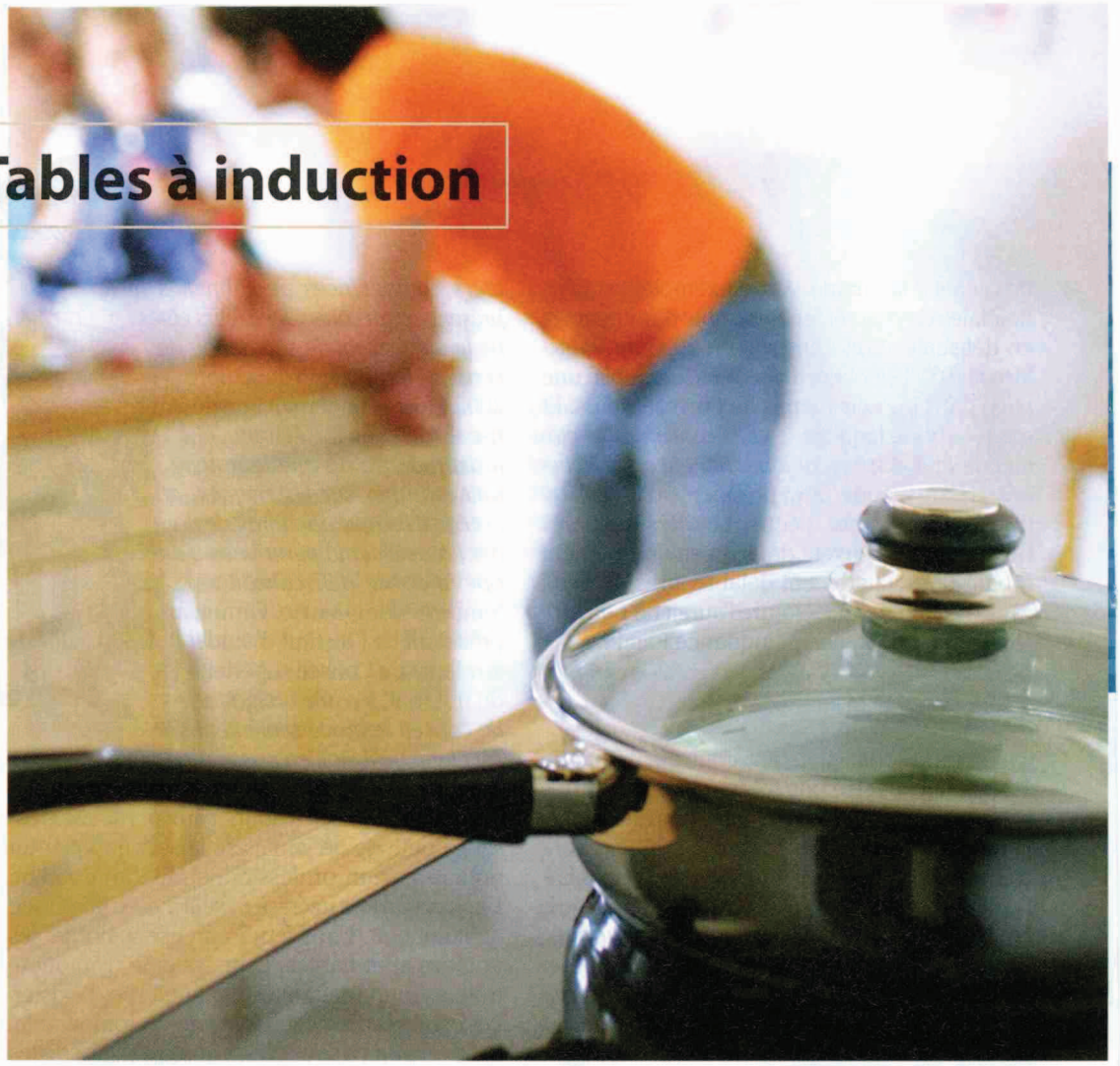
TEST Tables à induction



Tout pour plaire

Elles cuisinent vite et bien, cela se confirme. Et en toute sécurité. Côté commodité d'emploi, de petites améliorations seraient les bienvenues.

Et si l'important c'était… la facilité d'emploi ? La question se pose car, du côté des performances, les tables se valent. Au moment du choix, penchez-vous sur le bandeau de commandes : est-il clair ou les divers symboles prêtent-ils à confusion ? Pourriez-vous utiliser les foyers intuitivement ou un coup d'œil sur la notice s'impose-t-il ? Existe-t-il une minuterie pour chaque foyer ou pas ? Un verrouillage des commandes ? Ces détails ne sont pas anodins (voir p. 23).

Pour le reste, nos tests le confirment : rapidité et efficacité sont des qualités intrinsèques de ces tables. L'induction est adaptée à tous les modes de cuisson, qu'il s'agisse de cuire à petit feu, mitonner, bouillir ou saisir, elle ne vous décevra pas. Toutefois, avant de sauter le pas, sachez que son installation est affaire de spécialistes. Ce type de table ne se connecte pas au réseau électrique sans vérifier au préalable si votre installation peut supporter des puissances de 6 à 7,6 kW (sur une phase supportant au minimum 32 A ou sur deux ou trois supportant chacune au moins 16 A). Sachez qu'il existe une solution intermédiaire qui ne vous oblige pas à revoir toute l'installation électrique, ce sont les tables mixtes induction/gaz. Enfin, dernier point, la fiabilité. Notre enquête d'avril 2010 (*QC* n° 480) montre un taux de panne de 11 %, les défaillances portant principalement sur les foyers (17,6 %) et les commandes (12,6 %). Une fois sur deux, ces pannes sont survenues pendant la garantie légale de deux ans. Quant aux forums sur notre site Web, ils font état de pannes assez onéreuses et prouvent que l'électronique n'a pas que des avantages.

Montée en température

À la perfection

La rapidité est au rendez-vous avec l'induction. Mais la vitesse d'exécution dépend aussi de la taille du foyer et de l'activation, ou non, de la fonction « booster ». Elle permet d'accroître momentanément la puissance d'un foyer mais, attention, les foyers fonctionnant par paire, augmenter la puissance de l'un diminue

LE CHOIX DU TESTEUR

Les performances priment, suivies de la commodité d'emploi, puis, à égalité, de la sécurité et de la consommation électrique.

LE PROTOCOLE

PERFORMANCES

Montée en température. On mesure le temps et la consommation électrique pour chauffer à 90 °C une casserole d'eau (de 1 à 4 l selon la taille du foyer) placée au centre de la zone de cuisson allumée à pleine puissance et recouverte d'un couvercle. Deux essais ont lieu et on prend la moyenne. Si la table est équipée de la fonction « booster », on procède de même.

Cuisson à faible puissance. Une quantité donnée d'huile de tournesol est mise à chauffer dans une casserole sans couvercle sur la zone la moins puissante. On enregistre la température en continu, grâce à un thermocouple.

Homogénéité de cuisson. On fait cuire 8 crêpes à 230 °C (+/- 5 °C) dans une poêle placée sur le foyer le plus large, pendant 60 à 80 secondes ; l'uniformité du brunissage sur la première face est ensuite notée au moyen d'une échelle de couleurs.

CONSOMMATION ÉLECTRIQUE. On la mesure pendant le chauffage de l'eau et la cuisson des crêpes, et en mode veille.

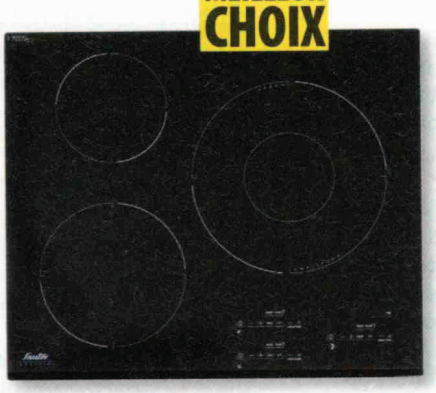
SÉCURITÉ. Elle est évaluée selon certains points de la norme EN 60335 sur la sécurité électrique et divers éléments relatifs à la sécurité thermique, anti-débordement et « enfants ».

COMMODITÉ D'EMPLOI. Notices (réglages, entretien, sécurité…), niveau sonore (à puissance minimale et maximale), lisibilité et activation des commandes, nettoyage, etc., sont jugés.

Retrouvez gratuitement le guide d'achat Tables de cuisson à induction sur **www.quechoisir.org/indu**

VIZUELS/WALLIS

MEILLEUR CHOIX



Sauter STI964B

La cuisine facile

De bonnes performances, quel que soit le mode de cuisson, et une consommation électrique limitée, même en veille. Sa fonction « booster » fait gagner 1/3 de temps sur le grand foyer tout en diminuant la consommation électrique. Idéale pour les novices, c'est la plus facile à appréhender car toutes ses commandes sont indépendantes et claires. Elle est vendue aussi avec un cadre Inox sous la référence STI964X. Prix : 699 €.

MEILLEUR RAPPORT QUALITÉ/PRIX

DOC. UFC (2)

Brandt TI118B

Elle connaît la musique

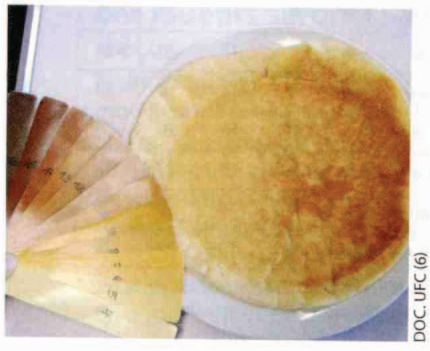
Pas de fausses notes sur cette table qui donne satisfaction sur tous les critères. On apprécie la lisibilité de son bandeau, néanmoins la gestion du minuteur, à partager entre trois foyers, pourrait être améliorée. C'est un des rares modèles à être aussi commercialisé en blanc (réf. TI118W). Prix : 499 €.

13 tables de cuisson à induction « 3 zones »	Prix	Jugement global		Performances						Commodité d'emploi				Caractéristiques			
		Note sur 20	Appréciation	Montée en température (avec et sans booster)	Cuisson à faible puissance	Homogénéité de cuisson	Appréciation	Consommation élec.	Sécurité	Notice	Facilité d'emploi	Niveau sonore	Appréciation	Minuteur	Diamètre des zones : Petite zone	Moyenne zone	Large zone
	€														cm	cm	cm
1 **Sauter** STI964B (1)	699	14,4	★★	★★	★★	★★	★★	★★	★	★★	★★★	★★	★★★	●	16	21	28
2 **Miele** KM6113	959	13,7	★★	★★	★★	★★	★★	★	★	★★	★★	★★★	★★	●	16	20	28
3 **Brandt** TI118B (2)	499	13,6	★★	★★	★★	★★	★★	★★	★★	★★	★★★	★★	★★	●	16	21	28
4 **Scholtès** TIP633TL	699	13,5	★★	★★	★	★★★	★★	★	★★	★	★★	★	★★	●	15	20	28
5 **Bosch** PIK651T14E	749	13,4	★★	★★	★	★★	★★	★★	★	★★	★★	★★★	★★	●	15	21	28
6 **Fagor** IFF-83R (3)	449	13,2	★★	★	★★	★★	★★	★	★★	★★	★★★	★★	★★	●	17	21	29
7 **Electrolux** EHD60127P (4)	799	13	★★	★★	★	★★	★★	★★	★	★★	★★	★★	★★	●	16	22	29
8 **Indesit** VIA630C	459	12,9	★★	★★	★	★★	★★	★	★★	★	★★	★	★★	–	15	20	28
9 **Rosières** RBI637MM (5)	799	12,9	★★	★★	★	★★★	★★	★	★	★	★★	★★	★★	●	14	18	28
10 **Hotpoint-Ariston** KIC631TX (6)	559	12,7	★★	★★	★	★★	★★	★	★★	★	★★	★	★★	●	15	20	28
11 **Siemens** EH651TK11E	749	12,4	★★	★★	★★	★★	★★	★	■	★★	★★	★★★	★★	●	15	21	28
12 **Beko** HII63402T	399	12,2	★★	★	★	★★	★★	★★	★	★	★★	★★	★★	●	16	19	29
13 **Whirlpool** ACM701/IX (7)	549	12	★	★★	★	★★	★★	★	★	★	★★	★★	★★	●	15	21	28

★★★ TRÈS BON ★★ BON ★ MOYEN ■ MÉDIOCRE ■■ MAUVAIS ● : oui ; – : non (1) STI964B (sans cadre) et STI964X (avec cadre Inox). (2) TI118B (coloris noir) et TI118W (coloris blanc). (3) IFF-83R (sans cadre) et IFF-83X (avec cadre Inox). (4) EHD60127P (coloris noir), EHD60127IW (coloris blanc) et EHD60127IS (coloris métal). (5) RBI637MM (coloris miroir) et RBI637PN (coloris noir). (6) KIC631TX (avec cadre Inox) et KIC631C (sans cadre). (7) ACM701/IX (avec cadre Inox) et ACM701/NE (sans cadre)

automatiquement celle de l'autre. Il faut le savoir pour bien jongler avec cette option et l'activer à bon escient. Sur le grand foyer (28-29 cm), les plus performants (Electrolux et Sauter) mettent moins de 7 min pour porter 4 litres d'eau à ébullition avec l'option « booster ». La Beko, qui en est dépourvue, s'en tire en 11 min ; c'est plus rapide qu'avec le gaz (15 min). Sur les foyers de taille moyenne (18 à 21 cm), 6 minutes sont nécessaires pour faire bouillir 1,5 litre d'eau (moins de 4 min en mode « booster » avec Electrolux). On retrouve les mêmes durées, à savoir de 4 à 6 min selon l'utilisation ou non du booster, sur le plus petit foyer (14 cm) où cette fois on ne fait chauffer qu'un litre. À titre de comparaison, il faut presque le double de temps sur un foyer radiant : 9 min sur le moyen et 10 min sur le petit. Démonstration est ainsi faite que l'induction permet un réel gain de temps et donc d'énergie. Sauter arrive en tête et frôle ★★★, Electrolux le talonne.

L'homogénéité de cuisson a été testée en faisant cuire des crêpes. Les résultats sont satisfaisants.



DOC. UFC (6)

Cuisson à faible puissance

Qui va piano va sano

Il ne s'agit pas toujours d'aller vite quand on est aux fourneaux. La performance se mesure aussi à la capacité de cuire tout doucement sans brûler les aliments, comme lorsqu'on fait fondre du beurre ou du chocolat. Cette fois aussi, les résultats sont là. Miele bat ses concurrents à plates coutures et reste constamment en dessous de 40 °C ; les autres dépassent rarement 50 °C ; c'est nettement mieux qu'avec un foyer radiant (65 à 70 °C) ou le gaz (100 °C).

À NOTER. *La température critique pour le beurre est de 130 °C ; au-delà, il fume et des composés toxiques se dégagent.*

Homogénéité de cuisson

Globalement bonne

Pas de souci majeur en ce qui concerne la répartition de la chaleur. Avec Rosières et Scholtès, toutes vos crêpes sont dorées uniformément, tandis qu'avec Hotpoint-Ariston, elles gagnent en coloration au fil du temps : la première est toute pâlotte mais la dernière très brune.

Consommation électrique

Économies à la clef

Et en plus l'induction est économe ! Comme elle travaille vite et bien, quand il s'agit de faire bouillir de l'eau, elle fait baisser votre facture électrique de 25 à 30 % par rapport à un foyer radiant (en moyenne 120 W par litre d'eau ; on note peu d'écart entre les modèles). Pour la cuisson des crêpes, les résultats sont un peu plus contrastés et Whirlpool consomme trois fois plus que les plus sobres (Beko, Fagor, Brandt et Sauter). Rappelons que cette technologie diffuse l'énergie directement au récipient, sans chauffer la surface de contact, ni l'air ambiant.

À NOTER. *Nous avons aussi mesuré la consommation des appareils en veille : elle est systématiquement inférieure à 1 watt. Les plus gourmands sont Brandt (0,95 W) et Fagor (0,96 W), tandis que Miele, cette fois, caracole en tête (0,36 W).*

Sécurité

Des risques en moins

Comme les tables en vitrocéramique, celles à induction disposent d'un témoin de chaleur résiduelle qui équipe chaque foyer et s'éteint lorsque la température au centre de celui-ci descend en dessous de 50 °C. Combien de temps cela prend-il ? Pour le savoir, nous avons chauffé de l'eau pendant 10 minutes, puis mesuré le temps nécessaire pour cet abaissement de la température au centre du foyer et à 5 cm de la zone de chauffe. Réponse : moins de 14 minutes en moyenne, c'est deux fois plus rapide qu'avec des foyers radiants (30 min). Les meilleures tables y arrivent en une douzaine de minutes ; les autres en 18 à 20 min (Bosch et Siemens). En refroidissant plus vite, l'induction diminue de fait le risque de brûlure. Nous avons aussi vérifié une série de points relatifs à la sécurité d'utilisation. Précisons d'emblée qu'il ne s'agit pas de dangers réels, mais de points qui pourraient être améliorés. Ainsi, le foyer s'éteint-il avant que la température du contenu du récipient ne dépasse 250 °C ? Plusieurs tables échouent sur chacune des zones de chauffe (Bosch, Sauter, Siemens) ou sur une seule (la plus grande). Ce système de sécurité n'est pas présent sur les tables à gaz, ni sur les foyers radiants ou halogènes, mais on pourrait l'intégrer à peu de frais à l'induction et limiter ainsi les risques d'auto-inflammation de l'huile. La table s'arrête-t-elle en cas de chauffe d'un récipient vide ? Certains modèles ont connu quelques ratés ; c'est le cas d'Electrolux et Rosières (où le test a été volontairement stoppé car ce récipient atteignait chaque fois 350 °C) et de Siemens (une

DISQUES RELAIS

Une fausse bonne idée ?

Attention, la table à induction n'accepte que les récipients en acier ou en Inox. Faites le test de l'aimant, s'il adhère au fond de la casserole, elle est compatible car elle contient du fer. Sinon, faut-il renouveler sa batterie de cuisine et remiser ses cocottes en alu, en cuivre ou en verre ? Pas forcément si vous utilisez un « disque relais », à glisser entre le foyer et le récipient (de 20 à 50 €). L'inconvénient est que cela augmente la consommation (et le temps d'exécution). Cela en vaut-il la peine ? Selon nos tests réalisés sur deux marques de disques relais, la durée de montée en température (2 l d'eau sur feu moyen) s'allonge de 87 % en moyenne. La consommation s'élève en parallèle (environ 40 %). Autre solution, choisir une table mixte induction/gaz, qui en plus vous dépanne en cas de coupure de courant.

TÉLÉPHONES CONSO DES FABRICANTS	
Beko	01 58 34 46 46
Bosch	08 92 69 80 10
Brandt	08 92 02 88 01
Electrolux	08 90 71 03 44
Fagor	08 92 02 88 07
Hotpoint-Ariston	08 92 70 75 55
Indesit	08 92 70 75 55
Miele	09 74 50 10 00
Rosières	02 48 55 80 82
Sauter	08 92 02 88 05
Scholtès	08 92 70 75 55
Siemens	08 92 69 81 10
Whirlpool	08 92 70 01 50

seule zone s'est arrêtée). Le test de détection des couverts posés sur un foyer s'est soldé par un sans-faute : aucun modèle ne l'a confondu avec une casserole et n'a commencé à chauffer. Sur l'induction, le débordement des aliments ne présente pas de risques car seul le foyer chauffe : il n'y a donc aucun danger de calcination. Nous avons malgré tout testé ce point et cinq modèles ne se sont pas éteints lorsqu'un premier volume d'eau a atteint une partie des touches (Miele, Siemens, Whirlpool, Rosières et Beko). Quand la quantité d'eau a augmenté et recouvert toutes les touches, Siemens et Rosières ont effectivement coupé le foyer.

À NOTER. *Tous les modèles dotés de touches sensitives offrent le verrouillage des commandes. Il empêche les enfants de les manipuler et facilite le nettoyage de la table.*

Commodité d'emploi

Des marges de progrès

Toutes les tables disposent de commandes sensitives, pratiques à utiliser et à nettoyer. Parmi les petits défauts, citons une sérigraphie grise sur noir, peu contrastée, sur la Siemens et la Bosch, et des bandeaux pas toujours compréhensibles au premier coup d'œil (voir ci-contre). Les commandes individuelles sont les plus pratiques. Sauter, Brandt et Fagor ont un bouton marche/arrêt par foyer, alors que, sur les autres, pour l'éteindre il faut abaisser sa puissance jusqu'à le désactiver. *Idem* pour la minuterie (l'Indesit est la seule à en être dépourvue), l'idéal est d'en avoir une par foyer, comme la Sauter. Les autres ont un minuteur pour les trois foyers, il faut donc les sélectionner un par un avant d'ajuster la durée (seule la Whirlpool ne permet pas l'emploi simultané du minuteur). Sauter et Rosières offrent des accès directs à des niveaux de puissance prédéfinis : « mijotage », « moyen », « élevé » ; L'Electrolux, elle, permet la sélection directe d'un niveau de puissance (10, par exemple) sans passer par les touches + ou -. Aucun souci de nettoyage, un coup d'éponge suffit car les projections ne cuisent pas à l'extérieur du foyer et la plupart des modèles sont lisses ; quelques-uns présentent une petite corniche sur les quatre côtés, sans compliquer l'entretien. Verrouillez les commandes pendant cette opération, afin de ne pas activer les foyers, cela vous évitera d'entendre les « bips » qui y sont liés. D'après nos enquêtes, le bruit est source de mécontentement : quelques cliquetis de relais se font entendre lors de la cuisson à faible puissance, mais c'est surtout la ventilation qui gêne. Les tables Miele, Bosch et Siemens sont les plus silencieuses.

À NOTER. *La ventilation de refroidissement opère sous le plan de travail et continue de fonctionner quelques minutes après la fin de la cuisson. Plus la table est aérée, plus ce laps de temps sera court. C'est la raison pour laquelle il est déconseillé d'installer une table au-dessus d'un lave-vaisselle ou d'un four, qui dégagent tous deux de la chaleur.* ◘

Adrienne Point
Dossier technique Laurent Baubeste

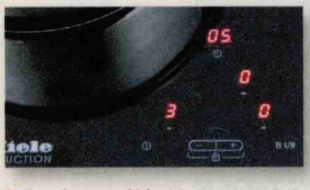
POUR EN SAVOIR PLUS

Des bandeaux pas tous égaux

Le minuteur est apprécié par les utilisateurs. Il indique la fin du temps de cuisson par un signal sonore et coupe l'alimentation du foyer. La Sauter est la seule à en proposer un par foyer ; il affiche, en outre, le temps de cuisson restant. De plus, les commandes sont indépendantes : chaque foyer dispose d'une touche marche/arrêt et d'un réglage du niveau de puissance (avec accès direct à trois niveaux « doux », « vif » et « booster »).

La table Sauter est la seule à proposer un minuteur par foyer, un petit plus appréciable.

Déception, en revanche, chez Miele où le bandeau n'est pas très ergonomique. Il faut laisser le doigt appuyé sur les touches sensitives pendant plusieurs secondes avant que la plaque ne s'allume. La gestion du booster à deux positions est assez complexe et il n'est pas facile de s'y retrouver. Cette table n'offre qu'une seule touche marche/arrêt et un seul minuteur pour les trois foyers.



L'ergonomie du bandeau de commandes de la Miele pourrait être améliorée.

Sur le modèle Hotpoint-Ariston, la minuterie doit être partagée entre les trois zones et la durée de cuisson restante n'apparaît que sur un foyer ; pour connaître celle des deux autres, on est obligé de manipuler la touche symbolisée par une horloge.

Sur la Hotpoint-Ariston, la minuterie est partagée entre les trois zones de cuisson.

Le champ magnétique

Les inducteurs placés sous la surface de la table génèrent un champ magnétique qui rayonne dans l'environnement proche du foyer. Il est déconseillé aux porteurs de stimulateurs cardiaques (pacemaker) de s'en approcher à moins de 50 cm ; par mesure de précaution, certains le déconseillent aussi aux porteurs de prothèses auditives électroniques (implants cochléaires).

Tout sur le booster

Le « booster » raccourcit significativement le temps de chauffe (sauf pour le Hotpoint-Ariston). La consommation électrique demeure identique que l'on choisisse le « booster » ou la puissance maximale, car on sollicite davantage de puissance mais moins longtemps. Deux exceptions, positives cette fois : sur le grand foyer, Sauter et Electrolux diminuent à la fois le temps de cuisson et la consommation électrique.

BON À SAVOIR. *Les foyers fonctionnent par paire : si on active le booster sur un, la puissance de son binôme diminue. Sur les modèles à trois zones de chauffe, parfois il est partagé entre les trois zones (Electrolux), parfois les deux petites fonctionnent par paire, le grand foyer étant indépendant. Référez-vous au mode d'emploi. Par ailleurs, poser un couvercle sur la casserole permet d'accroître les économies d'énergie.*